

Estofado de Frijoles Mágicos

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Aceite de oliva	7 1/2 oz	3/4 tza
Apio, finamente picado	32 oz	1 cuarto gl
Cebollas, finamente picadas	32 oz	1 cuarto gl
Zanahorias, picadas en cuadritos	8 oz	1 pinta
Ajo, picado		3 Cdas
Frijoles blancos "cannellini", enlatados, enjuagados, escurridos	10 1/4 lbs	5 1/8 cuarto gl
Caldo de pollo	12 lbs	1 1/2 gl
Pasta de concha pequeña, sin cocer	13 1/2 oz	1 cuarto gl
Tomillo		2 cdtas
Comino		4 cdtas
Pimienta, blanca		5 1/2 Cdas
Queso Cheddar, rallado	25 oz	3 1/8 tzas
Bola de masa de pan, congelada		25 cada una



frescas

Guisantes de azúcar,
frescos

100
unidades

Directions

1. PCC: Lávese las manos minuciosamente antes de empezar. Evite la contaminación cruzada.

Retire la masa de pan congelado del congelador, colóquela en una bandeja ligeramente engrasada, cúbrala con plástico, descongélela a temperatura ambiente.

2. PCC: Lávese las manos minuciosamente antes de empezar. Evite la contaminación cruzada.

Corte cada porción por la mitad. Aplane y redondee la bola de masa con la palma de sus manos. Con un cuchillo filoso marque la parte superior de las bolas de masa con un diseño de cruz. Colóquelas sobre las bandejas de hoja forradas con papel para hornear. Póngalas a fermentar o cúbralas con envoltura de plástico y colóquelas en un lugar cálido hasta que la masa se doble en tamaño.

Hornéelas a 375° F hasta que se doren y estén cocidas.

Deje que se enfríen.

3. PCC: Lávese las manos, colóquese guantes en las manos limpias. Evite la contaminación cruzada.

Con una máquina de cortar pan corte la parte superior del pan y sáquele el centro del pan formando un tazón y coloque el tazón de pan en una bandeja de comida No. 2 con la parte superior del pan colocada al lado. Guarde la parte de adentro del pan para usarlo como migas de pan en otras recetas.

4. PCC: Lávese las manos minuciosamente antes de empezar. Evite la contaminación cruzada.

Ponga el aceite de oliva en una olla o caldera de vapor y caliéntelo a temperatura media. Añada los cuadritos de apio, cebollas, zanahorias y ajo picado. Sofría los vegetales hasta que las cebollas estén ligeramente transparentes (aproximadamente de 3 a 4 minutos).

Añada las especias y la mitad de los frijoles blancos “cannellini” que han sido hechos puré. Agregue el caldo de pollo, pasta sin cocer y el resto de los frijoles blancos “cannellini” enteros y tráigalos a un PCC: Caliéntelos a 165° F o a mayor temperatura por 15 segundos. Reduzca el calor y cocine todos los ingredientes a fuego lento hasta

que se espesen bien.

5. Usando una cuchara de servir No. 8 coloque el estofado de frijoles en el tazón de pan. Cúbralo con 1/2 onza de queso rallado. Coloque el recipiente en un gabinete de calentamiento.

PCC: Manténgalo a 140°F o mayor temperatura hasta que vaya a ser servido.

PCC: Lávese las manos, colóquese los guantes en las manos limpias. Evite la contaminación cruzada.

6. El queso se derretirá en el gabinete.

PCC: Lávese las manos, colóquese los guantes en las manos limpias. Evite la contaminación cruzada.

Justo antes de servir introduzca dos pedazos de zanahorias tiernas, limpias y escaldadas y dos guisantes de azúcar (colocados en el tazón de pan para ser usados como adorno).